

SEABASS FILET

(Dicentrarchus labrax)

Havabbor

Filét uten bein

Den europeiske havabboren var en av de første fiske-slagene som ble kommersielt oppdrettet, og den er den vanligste fiskearten i det middelhavske kjøkken. Med sin rike, milde og litt søte smak, høye fettinn-

hold og fyldige, faste, men saftige tekstur, er den tiltalende, velduftende og velsmakende selv for de som ofte ikke velger sjømat. Havabbor kan grilles, stekes i pannen, dampes eller posjeres. Vel bekomme!



En perfekt all-rounder med en delikat fettmengde. Perfekt for middelhavsmenyen.

Ingredienser:

Havabbor

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	2,8 g
derav mettet	1 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	23,5 g
Salt	0,09 g

Energi pr. 100 g: 503 kj/119 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 20% glasert, 80% nettovekt
- 4 kg IQF
- 120 ktn pr pall
- Vekt per pall 600 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Oppdrett: Tyrkia



Se våre
skalldyrprodukter

FISK I VERDENSKLASSE


NORICE
SEAFOOD AS

Kontakt oss



Produktportefølje




**BERGEN
RØKERI**


**VIKING
SEAFOOD**